

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2014 - blanc



De façon générale, Les Champs Canet est peut-être le plus raffiné – le plus spirituel diront certains – des Premiers crus de Puligny-Montrachet. Jacques Carillon nous en fait, avec ce millésime 2014, une éblouissante démonstration.

Le domaine exploite à peine un demi-hectare de vignes d'une quarantaine d'années, sur ce célèbre climat de mi-coteau qui jouxte le premier cru Meursault-Perrières... Ici le sol argilo-calcaire et la parfaite maturité du chardonnay donnent au vin ce rare équilibre entre finesse minérale, fraîcheur, d'un côté, densité de matière et profondeur de l'autre.

Dès le premier nez, une minéralité iodée rejaillit, évoquant la coquille d'huître. Elle n'est pas sans rappeler quelques grands crus chabliens du côté des Preuses ou de Grenouille en particulier. Bien sûr, les fleurs blanches, chèvrefeuille en tête, complètent ce nez d'une grande distinction.

La bouche est d'un équilibre qui frise la perfection, à la fois fruitée (autour de la pomme et des agrumes), délicatement marine et épicée en finale, entre poivre et clou de girofle. Tout ceci dans une impression de droiture exemplaire, de verticalité, de précision.

Là encore, nous sommes évidemment face à un grand vin de garde qui mérite de séjourner 5 ans, 10 ans voire plus en cave et continuera alors de déployer son élégance altière sur un homard rôti ou un dos de bar au beurre blanc. La grande classe!

Attention rareté : quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Iodé : coquille d'huîtres, clams.
Gomme. Chèvrefeuille, acacia.
Pomme, citron mûr. Poivre blanc, clou
de girofle.

Bouche : Très délicate, ambiance
maritime. Grande finesse de texture,
droite, verticale. Gourmande et très
étirée, sur le minéral.

Accords mets-vins : Sole meunière,
homard rôti et beurre d'estragon,
huîtres chaudes et crème d'oursin.
Blanquette de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2017 et 2025 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
(1/2 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée